

La cucina del Caffè della Posta a Castelnuovo Scrivia

scritto da Patrizia Ferlini | 21/07/2021



Le Quattro Province sono quella zona di confine fra Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna e Liguria. Cos'hanno in comune? Una tradizione centenaria. Musica, gastronomia e usanze, rendono gli abitanti di questi luoghi, una sola grande comunità

Castelnuovo Scrivia (AL) potrebbe ritenersi il punto d'incontro della tradizione culinaria del territorio delle **Quattro Province**. A compiere quest'impresa di unificazione ci pensa il **Caffè della Posta**, un ristorante che racchiude al suo interno personalità diverse, che hanno trovato il modo di convivere creando un menù che può essere considerato un capolavoro.

La forza di chi ha deciso di non fermarsi

Quando il mondo si ferma, solo i più temerari resistono e combattono, o forse anche i più pazzi. Ecco

cos'è il team del **Caffè della Posta**, un insieme di grandi personalità che non si è dato per vinto ma è riuscito a trovare una via di fuga di fronte ai problemi. È così che **Silvio Maniezzo** e **Andrea Stella** hanno deciso di intraprendere quest'avventura.

Un tipografo e un informatico che uniscono le loro passioni in un **luogo dove ogni cosa trasuda magia**. Sono persone che hanno sempre il sorriso negli occhi e che soprattutto hanno uno scopo, quello di far star bene chi va a mangiare al loro ristorante. Il loro amore sincero verso il cibo, fa sì che trascorrono il loro tempo libero alla ricerca delle eccellenze del territorio per trasformarle in piatti indimenticabili.

Caffè della Posta: due giovani alla conquista delle Quattro Province

A dar man forte ai due titolari ci pensano i "giovani". [Federico Costa](#), lo chef in ascesa rappresentate del territorio e **Alessio Cantamaglia** l'esperto di drink con la passione per la musica. Sembra proprio che i quattro soggetti in questione si siano cercati per anni, fino a trovare il perfetto equilibrio che si riversa nella **creazione di un menù eccellente**, corredato da una **carta dei vini ben assortita**, **cocktail innovativi** e un locale dove sembra di tornare indietro nel tempo.

Ad accompagnare il tutto ci pensa una musica che sembra pensata proprio per accompagnare ogni portata, rigorosamente servita in stoviglie che ricordano il servizio della nonna, a contrasto con la modernità del contenuto.

Il menù di chef Federico Costa

Il menù sembra frutto di lunghissimi studi, ma a Federico viene spontaneo creare questi capolavori. Vede un ingrediente locale, lo abbina a un altro e crea un piatto innovativo che però rispetta la tradizione. Basta pensare ai **bottoni alla milanese**: una pasta ripiena di ossobuco servita con una salsa allo zafferano che ricorda sì il più famoso risotto, ma con una marcia in più.

Impossibile non citare il **vitello tonnato**: una carne tenera e succosa, cotta in modo da preservare ogni qualità e sapore, completata da una salsa che non ti stancheresti mai di mangiare. Una vera opera d'arte. Da non perdere anche il nuovo menù estivo con le novità stagionali.

Rispetto della tradizione e unicità per il Caffè della Posta

La base di una cucina così gustosa è la **selezione di ingredienti di qualità**, a km 0 e che rispettino la tradizione regionale a confine fra Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Liguria.

Il tocco in più che il **Caffè della Posta** possiede sta nel rapporto che si crea fra il team e il cliente. Un'accurata spiegazione di piatti e drink che non cade mai nell'invasione del pasto, ma instaura un legame di fiducia e rispetto. Si sentirà sempre più spesso parlare di questo luogo che ha ancora molte carte da giocare.

Ristorante Caffè della Posta

Piazza Vittorio Emanuele, 20 - Castelnuovo Scrivia (AL)

[Facebook](#)